



Jurado evalúa propuestas alimentarias con criterios de innovación, salud y sostenibilidad.

Queso probiótico, helado de porotos y nuggets veganos triunfan en la XXI Expoferia de Alimentos Innovadores

Esfuerzo, dedicación y compromiso son los ingredientes que han definido los proyectos que año a año se presentan en la ExpoFeria de Alimentos Innovadores. A la fecha perduran en los visitantes de esta feria e integrantes de la Facultad de Ciencias Químicas y Farmacéuticas de la U. de Chile alguna imagen o recuerdo sobre las novedosas propuestas que han nacido en los laboratorios y salas de clases de la carrera de Ingeniería en Alimentos.

Una larga fila esperaba expectante el inicio de esta verdadera fiesta el pasado jueves 3 de julio. Pasadas las 14 horas el decano Pablo Richter brindó su discurso inaugural. "Este evento es un gran proyecto de la facultad, que forma parte de la carrera de Ingeniería en Alimentos y fue concebido y mate-

Sigue en página siguiente

Este año ganaron tres proyectos creados por mujeres, entre ellos "Kefrut", queso crema probiótico; "IceBeans", helado proteico en base a porotos rojos, y "Gamaki", nugget a base de quinoa y garbanzos.



Con corte de cinta se dio apertura a una nueva versión de la ExpoFeria. La ceremonia contó con la participación de autoridades, docentes y estudiantes de Ingeniería en Alimentos.



Autoridades académicas y representantes de empresas entregan diplomas a los ganadores. Todos los premiados obtuvieron becas para cursar un diplomado en la Facultad.

Viene de página anterior

realizado por la profesora Lilian Abugoch James, se ha consolidado como una de las tradiciones más representativas de nuestra facultad”, sostuvo.

“Nació en los pasillos de Vicuña Mackenna 20, y hoy es una de las principales exposiciones de su tipo en nuestra universidad, que moviliza a toda la comunidad universitaria alrededor de los trabajos de los futuros ingenieros en Alimentos. En cada edición, la innovación en los desarrollos presentados se armoniza cuidadosamente con los principios de una composición saludable y, por supuesto, con la sostenibilidad ambiental en cada uno de los procesos”, agregó.

Esta tradición nació en el contexto de la asignatura Ingeniería en Procesos de Conservación de Alimentos, liderada por la profesora Lilian Abugoch, académica del Departamento de Ciencia de los Alimentos y Tecnología Química. Con el tiempo también se sumó el profesor Claudio Inostroza, a través del curso Evalua-

ción de Proyectos y la profesora Loreto Contador, en Evaluación Sensorial. Tres áreas que permiten a los estudiantes poder abordar de una manera integral los diversos ejes al momento de construir sus proyectos.

PROYECTOS 2025

En esta versión, el desafío fue mucho mayor, ya que los proyectos fueron de carácter individual y nacidos bajo el lema de este año: “El Sabor de Un Mundo Mejor”. Sin embargo, los estudiantes recibieron el apoyo de sus compañeros y amigos en la presentación de sus productos:

“**Dulce Ciclo**”: galleta de formato de 40 gramos, cuya forma es circular con forma de domo. Este galletón posee el sabor a cacao y a naranja, sabores obtenidos gracias a la combinación del cacao amargo en polvo y del polvo de cáscara de naranja, añadiendo más ingredientes, como las harinas de maíz y de avena, margarina y huevo, para darle forma y textura a la galleta final.

“**Gummy Planet**”: son gomitas de dinosaurio sin azúcar, con dos tipos de sabores: naranja y uva, estos son dados por la harina de cáscara de naranja y harina de bagazo de uva.

“Son unas gomitas hechas a base de harina, cáscara de naranja y bagazo de uva, con el fin de entregar unas gomitas saludables a los niños, que son los que más consumen dulces. Son una buena fuente de fibra y vitamina C”, sostiene Paulina Monárdez Dellacasa.

“**Gamaki**”: es un innovador nugget con forma de conchita de mar, con un exquisito sabor marino, relleno suave y cremoso, y una cobertura crocante de quinoa. Está elaborado a base de quinoa y garbanzos, lo que lo convierte en una buena fuente de proteína vegetal. Es un producto completamente vegano, libre de sellos, soya y gluten, pensado para todo tipo de público.

“Gamaki es un nugget vegano con un sabor marino

Sigue en página siguiente



"IceBeans", helado proteico a base de porotos rojos, ganó el premio del público. La propuesta de Javiera Rozas fue valorada por su sabor, innovación y aporte nutricional.

Viene de página anterior

para distinguirlo de muchos otros productos veganos que están en el mercado. Está hecho de garbanzo y de quinoa, siendo una buena fuente de proteína", explica María José Romero.

"IceBeans": es un helado con una buena fuente de proteína, libre de sellos, con una excelente fuente de fibra prebiótica que ayuda a la digestión y provoca saciedad, además de ser bajo en grasas saturadas y sodio lo que promueve la salud cardiovascular.

"Es un helado de proteína a base de porotos rojos. Es una excelente fuente de fibra prebiótica, ya que contiene inulina. Es bajo en grasas saturadas", cuenta Javiera Rozas Ibáñez.

"CERVEG": es un embutido vegetal tipo salchichón cervecero, desarrollado a partir de una formulación innovadora que incorpora champiñones, proteína vegetal (arroz y arveja), chuño, harina de arroz y una mezcla de condimentos naturales. Está diseñado como una alternativa

saludable, sostenible y sabrosa, orientada a consumidores flexitarianos, vegetarianos y veganos.

"Es un salchichón cervecero vegetal que nace con la idea de hacer un embutido vegetal libre de gluten y de alérgenos. Los que hay en el mercado la mayoría posee proteína de soya o harina de trigo, la idea era desmarcarnos de eso", dice Emilio Valdivia.

"Kale & Krunch": snack horneado tipo chips, crujiente y saludable hecho con kale, camote, entre otros, 100% vegetal, libre de gluten y perfecto para picar entre comidas. Apto para personas celíacas, veganas y con requerimientos de alimentación saludable.

"Mi idea es vender un producto sano y rico, libre de sellos y gluten, apto para celíacos, veganos y vegetarianos, con ingredientes naturales, bajo en grasas, sin aditivos y conservantes. Es horneado", describe Emilia Valenzuela Lara.

"Kefrut": un queso crema

probiótico elaborado a base de leche entera fermentada con gránulos de kéfir. Enriquecido con inulina, un prebiótico natural que favorece la digestión, y tagatosa, un endulzante saludable de bajo índice glicémico. Además de contener pulpa de frutillas, la cual otorga matices frescos y frutales. Es libre de sellos, libre de gluten y libre de soya.

"Fue una experiencia inolvidable, un trabajo duro, pensar en un producto innovador que le puede gustar a las personas. Me siento conforme. Va dirigido a las personas que tienen problemas digestivos", señaló María Paz Vásquez Rivas.

GANADORES Y CEREMONIA DE PREMIACIÓN

Al inicio de la ceremonia se rindió un homenaje a Jorge Guzmán de HELA por su constante apoyo a esta iniciativa, a quien se le obsequió un galvano.

Hasta que llegó la hora esperada de conocer los resultados de la ceremonia. El nerviosismo se apoderaba de los presentes. Primero se anunció al ganador de la votación popular fue el proyecto IceBeans, que obtuvo la mayoría de las preferencias del público, a través del escaneo de un código QR ubicado en los stands. El diploma fue entregado por Nicolás Retamal, estudiante de Ingeniería en Alimentos y representante del Centro de Estudiantes de la carrera.

El tercer lugar lo obtuvo María José Romero, con su propuesta Gamaki. El diploma fue entregado por la presidenta del Jurado profesora Nalda Romero.

"Muy inesperado. De verdad que no me lo esperaba, así que estoy bastante contenta. El

Sigue en página siguiente



La feria contó con la participación de especialistas en gastronomía y ciencia de los alimentos.

Viene de página anterior

premio es increíble, el hecho de poder cursar un diplomado gratuito, maravilloso. Dar las gracias, a mis amigas que estuvieron aquí todo el rato conmigo. Fue mucho trabajo al ser individual, pero valió la pena el esfuerzo”, sostuvo Romero.

El segundo lugar también fue para Javiera Rozas Ibáñez con su proyecto IceBeans. El diploma fue entregado por la vicedecana (s) profesora Paz Robert.

“Estaba demasiado nerviosa. Yo quería ganar, siento que trabajé mucho, que todo este proyecto conlleva un trabajo enorme detrás y esta vez que estábamos solos fue mucho más, la presión fue súper grande, pero valió totalmente la pena. Así que estoy muy contenta, relajada. Me siento contenta de que a la gente le haya gustado”, manifestó Rozas.

El primer lugar recayó en Kefrut de María Paz Vásquez. El diploma fue entregado por el decano profesor Pablo Richter.

“Estoy demasiado emocionada,

nerviosa y muy feliz, porque fue mucho trabajo durante mucho tiempo. Es un logro, un desafío, así que estoy muy contenta por el logro. Lo esperaba, pero mis compañeros tenían también muchos productos muy buenos, entonces era muy impredecible lo que podía pasar”, enfatizó Vásquez.

Todos los ganadores recibieron una beca para cursar cualquier diploma que imparta la Facultad, las que fueron entregadas por el profesora Harold Mix, subdirector de Educación Continua. Asimismo, las empresas Cramer, IANSA, HELA y Puratos también entregaron regalos a los ganadores.



La actividad reunió a la comunidad en torno a proyectos individuales creados bajo el lema “El sabor de un mundo mejor”.